

祁门红茶

祁门红茶产于安徽省祁门县，始制于1875年，茶叶原料选用当地的中叶、中生种茶树制作，外形条索紧细苗秀、显毫、色泽乌润，茶叶香气清香持久，似果香又似兰花香，茶叶汤色和叶底颜色红艳明亮，口感鲜醇醇厚

品牌简介

祁门红茶简称祁红，茶叶原料选用当地的中叶、中生种茶树“槠叶种”（又名祁门种）制作，是中国历史名茶，著名红茶精品。由安徽茶农创制于光绪年间，但史籍记载最早可追溯至唐朝陆羽的茶经。产于安徽省祁门、东至、贵池（今池州市）、石台、黟县，以及江西的浮梁一带。“祁红特绝群芳最，清誉高香不二门。”祁门红茶是红茶中的极品，享有盛誉，是英国女王和王室的至爱饮品，高香美誉，香名远播，美称“群芳最”、“红茶皇后”。

祁红采制工艺精细，采摘一芽二、三叶的芽叶作原料，经过萎凋、揉捻、发酵，使芽叶由绿色变成紫铜红色，香气透发，然后进行文火烘焙至干。红毛茶制成后，还须进行精制，精制工序复杂花工夫，经毛筛、抖筛、分筛、紧门、撩筛、切断、风选、拣剔、补火、清风、拼和、装箱而制成。

祁红采制工艺精细，大致分为采摘、初制和精制三个主要过程。

采摘：祁红现采现制，以保持鲜叶的有效成分。祁红的采摘标准十分严格，高档茶以一芽一叶、一芽二叶原料为主，分批多次留叶采，春茶采摘6-7批，夏茶采6批，秋茶少采或不采。

初制：包括萎凋、揉捻、发酵、烘干等工序。使芽叶由绿色变成紫铜红色，茶身成条，香气透发，文火烘焙至干。发酵是红茶制作的独特阶段，是决定祁红茶品质的关键，发酵室温控制在30度以下，经过发酵叶色转红，形成祁红茶红叶红汤的品质特点。初制成品称为红毛茶。

精制：红毛茶制成后，还须进行精制，分清长短、粗细、轻重，剔除杂质。祁红精制很费工夫，所以精制后的祁红茶又称为“工夫茶”。精制工序繁复，祁红茶成品经毛筛、抖筛、分筛、紧门、撩筛、切断、风选、拣剔、补火、清风、拼和、装箱而制成。

精制加工后的祁红茶，外形条索紧结细小如眉，苗秀显毫，色泽乌润；茶叶香气清香持久，似果香又似兰花香，国际茶市上把这种香气专门叫做“祁门香”；茶叶汤色和叶底颜色红艳明亮，口感鲜醇醇厚，即便与牛奶和糖调饮，其香不仅不减，反而更加馥郁。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/rlhc-784761.html>